

restaurant

LA BÉGUDE

Le restaurant La Bégude est ouvert tous les jours de **7h00 à 20h00** avec un service du déjeuner assuré de **12h00 à 15h00**

LA FORMULE DU GOLFEUR

Plat du jour

+

Dessert du jour

25€



Prix nets en euros service compris
Traçabilité de nos viandes sur demande

la carte
À MANGER

NOS ENTRÉES

Velouté de butternut, graines de courge et croutons <i>Butternut creamy soup with pumpkin seeds and croutons</i>	13
Terrine de campagne maison, pickles et salade <i>Homemade country terrine, pickles and salad</i>	14
Salade de chèvre chaud, slices de poire, radis, pickles d'oignon et concombre <i>Warm goat's cheese salad with pear slices, radishes, onion pickles and cucumber</i>	16 22
Gravlax de saumon, blinis maison, fromage blanc et concombre et baies roses <i>Salmon gravlax, homemade blinis, cream cheese, cucumber and pink peppercorns</i>	17

NOS PLATS

Le plat du jour <i>The dish of the day</i>	19
Gnocchi, billes de butternut, speck et gorgonzola <i>Gnocchi, butternut squash balls, speck and gorgonzola</i>	22
Bavette, pommes de terre grenailles et sauce au poivre <i>Beef cheek, baby potatoes and pepper sauce</i>	24
Pêche du jour et légumes de saison, sauce façon leche de tigre <i>Fish of the day and seasonal vegetables, served with a leche de tigre sauce</i>	25
Filet de canette, purée de patate douce et pommes de terre, carottes au miel et jus de viande <i>Duckling fillet, sweet potato and potato purée, honey-glazed carrots and gravy</i>	26
Burger à la sauce cheddar maison, chutney d'oignon maison, frites et salade verte <i>Burger with homemade cheddar sauce, homemade onion chutney, chips and green salad</i>	24
Supplément steak haché <i>Minced beef supplement</i>	+4
Croque Monsieur à la truffe, frites et salade verte <i>Croque Monsieur with truffle, chips and green salad</i>	22
Tartare de boeuf, jaune d'oeuf à l'ancienne et pickles, frites et salade verte <i>Beef tartare, traditional egg yolk and pickles, chips and green salad</i>	22

NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat et glace à la vanille <i>Chocolate cake and vanilla ice cream</i>	10
Tarte tatin, émietté de spéculoos et glace au caramel beurre salé <i>Tarte Tatin, crumbled speculoos biscuits and salted butter caramel ice cream</i>	10
Panna cotta aux fruits rouges ou fruits exotiques <i>Panna cotta with red berries or exotic fruits</i>	9
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	13

la carte

— À GRIGNOTER —

À PLUSIEURS

Planche de charcuterie italienne du moment AOP <i>Italian charcuterie platter of the moment / AOP</i>	24
Camembert chaud au miel, chutney d'oignon, baies roses et croutons de pain <i>Warm Camembert with honey, onion chutney, pink peppercorns and bread croutons</i>	22

SUR LE POUCE

Omelette au choix Frites et salade verte <i>Omelette of your choice / Chips and green salad</i>	
Nature	16
Plain	
Jambon & fromage	18
Ham & cheese	
Les Clubs sandwichs Frites et salade verte <i>Club sandwiches / Chips and green salad</i>	
Poulet, oeuf, tomates et mayonnaise maison <i>Chicken, egg, tomatoes and homemade mayonnaise</i>	22
Saumon, sauce façon tzatziki, concombre mariné et tomates <i>Salmon, tzatziki-style sauce, pickled cucumber and tomatoes</i>	25
Frites	6
Chips	

LE MENU DES PETITS GOLFEURS

12

Au choix :

Steak haché | Nuggets | Poisson | Oeufs au plat
Minced steak / Nuggets / Fish / Fried eggs

Frites | Pâtes | Légumes
Chips / Pasta / Vegetables

Dessert

Boules de glace
Ice cream balls

Fraise | Litchi | Passion | Citron vert | Citron de Sicile | Café arabica |
Caramel beurre salé AOP d'Isigny | Chocolat | Crème fraîche d'Isigny |
Vanille bourbon | Pistache de Sicile

la carte À BOIRE

NOS BOISSONS FRAICHES

Sodas 33cL	4.50
Coca-cola Coca-cola zéro Tonic Fever Tree Ginger Beer Perrier Orangina Fuze Tea pêche Redbull (25cL)	
Jus de fruits 25cL	4
Pomme Ananas Abricot Orange Tomate	
Jus de fruits pressés 25cL	8
Orange Citron	
Sirop 4cl	2
Grenadine Menthe Fraise Citron Orgeat Pêche	
Eaux minérales	
Vittel San Pellegrino	
50cL	4
1L	6
Eau Purezza (Plate ou gazeuse) 1L	3.50

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Folliet	2.20
Expresso Américain Décaféiné Allongé	
Capuccino Latte	5
Chocolat chaud	5
Thé Folliet	4
Earl Grey English Breakfast Thé Vert Thé Vert à la Menthe Darjeeling Jasmin Fruits rouges	

NOS APÉRITIFS

Les anisés 2cl	4
Pastis Ricard	
Martini 6cl	6
Rouge Blanc Extra Dry	
Campari 6cl	6
Suze 6cl	6
Porto 6cl	6
Blanc Rouge	
Coupe de champagne 12cl	12
Le kir 14cl	
Cassis Fraise Framboise Pêche Mûre Fleur de sureau	
Traditionnel	6.50
Royal	14

la carte
À BOIRE

NOS BIÈRES

	25cL	33cL	50cL
Heineken 0.0%			7
Phocéenne blonde	4.50		8
Affligem blanche	5.50		9
Affligem blonde	5.50		9

NOS COCKTAILS

Mojito	12
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse</i>	
Les spritz	12
<i>Apérol St Germain Limoncello Campari Amaretto</i>	
<i>Prosecco, eau gazeuse</i>	
Negroni	12
<i>Gin, campari, martini rouge</i>	
Les Caïpi	12
<i>Caïpirinha Caïpiroska</i>	
<i>Cachaça ou Vodka, citron vert, sucre de cannes</i>	
Margarita	12
<i>Tequila, jus de citron vert, sirop de sucre, cointreau</i>	
Les mules	12
<i>Moscow London Jamaïcan French Irish</i>	
<i>Vodka ou Gin ou Rhum ou Cognac ou Whisky, jus de citron vert, ginger beer</i>	

NOS MOCKTAILS

Virgin mojito	8
<i>Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
Virgin piña colada	8
<i>Jus d'ananas, purée de coco</i>	

NOS DIGESTIFS

Amaretto	7
Get 27	7
Get 31	7
Limoncello	7
Manzana	7
Les eaux de vies, crèmes et liqueurs	10
<i>Poire William Marc de Provence Grappa</i>	

la carte

À DÉGUSTER

NOS VODKAS 4cL

Smirnoff	8.50
Grey Goose	12

NOS TEQUILAS 4cL

José Cuervo Espécial	10
Patron Silver	14

NOS GINS 4cL

Bombay London Gin Dry	8
Bombay Saphire	12
Hendricks	11
Gin Mare	15
44 °N Comte de Grasse	15

NOS RHUMS 4cL

Saint James Brun	9
Sailor Jerry	8
Don Papa Baroko	14
Diplomatico	16

NOS WHISKIES ET BOURBONS 4cL

J&B	8
Four Roses	10
Jack Daniel's	12
Whisky Connemara	14
Glenfiddich 12 ans	14
Oban 14 ans	16

NOS COGNACS 4cL

Hennessy VSOP	12
Hennessy XO	18

la carte

— À VENDANGER —

NOS ROSÉS

		Verre	50cL	75cL	150cL
Les Animals Éléphant, Luberon Rosé Famille Perrin 2024		5		22	
Figuière AOP, Côtes de Provence Famille Combard Magali 2024			20	29	
Studio by Miraval, IGP Méditerranée 2024		6		35	
Leos, Provence Rosé Famille Perrin 2024				38	
Miraval Rosé Côtes de Provence Rosé, AOP 2024			54		120

NOS BLANCS

Chateauneuf du Pape, Cuvée Lucile Avril Domaine Durieu			65	
Les Animals Ours, Lubéron Blanc Famille Perrin 2024		5		22
Côtes du Rhône, Perrin Réserve Famille Perrin 2024				28
Figuière AOP, Côtes de Provence Famille Combard Valérie 2024		20		29
Studio by Miraval, IGP Méditerranée 2024		6		35
Leos, IGP Méditerranée Bio Famille Perrin 2024				38
Domaine Tariquet, Côtes de Gascogne Vin moelleux Famille Grassa 2024		7		39
Viré Clessé Bio AOC Domaine du Mont Epin 2022				42
Crozes Hermitage, Les Launes AOC Maison Delas Frères 2022				48
Château de Peyrassol Bio AOC Côtes de Provence 2022		29		49
Sancerre, Le Clos du Roy AOC Domaine Roger Champault 2022				55
Saint Joseph, Les Challeys Côtes du Rhône, Delas Frères 2020				55
Chablis 1er Cru AOC Domaine Garnier & Fils 2021		10		59
Beaucastel Bio, Châteauneuf du Pape Côtes du Rhône Famille Perrin 2023				260

la carte

— À VENDANGER —

NOS ROUGES

	Verre	50cL	75cL
Les Animals Fourmi, Ventoux Rouge Famille Perrin 2023	6		24
Côtes du Rhône, Perrin Réserve Famille Perrin 2022	6		28
Figuière AOP, Côtes de Provence Famille Combard François 2022		22	30
Château Clarisse Castillon Côtes de Bordeaux 2019	9		42
Sancerre, Les Pierris AOC Domaine Roger Champault 2022			53
Chateauneuf du Pape, Haute Pierre Delas Frères 2020			75
Beaucastel Bio, Châteauneuf du Pape Famille Perrin 2022			220

NOS BULLES

Cidre Brut Fils de Pomme	25
Cidre Brut Millesimé Fils de Pomme	35
Prosecco Sartori Di Verona	6
Champagne Monopole Heidsieck	38
Champagne Rosé Petite Fleur de Miraval	85
	125